

Vorspeisen

Bruschetta

Tomatenwürfel, Zwiebeln und Knoblauch
7 €

Salat nach Art des Hufschmieds

Radicchio, frisch gehobelter Parmesankäse und alter Aceto Balsamico
8 €

Wakame-Salat

pikanter Salat von See-Algen mit geröstetem Sesam, Baguette
9 €

Karamellierte Ziegenkäsetaler

auf Pumpernickel mit frischer Feige, Rucola und Honig
10 €

Geräucherter Lachs

auf knusprigem Kartoffelrösti mit Creme Fraîche,
Senf-Honig-Sauce und frischem Dill
11 €

Suppen

Tomatensuppe

mit Burrata und frischem Basilikum
8 €

Kürbis-Ingwer-Cremesuppe

mit Steirischem Kürbiskernöl
9 €

Steinpilz-Cremesuppe

mit knusprigem Parmaschinken-Chips
10 €

Pasta und Risotto

Steinpilz-Risotto

cremiger Risotto mit frischen Steinpilzen und frittiertem Thymian
15 €

Spaghetti Pomodori

pikante Sauce aus frischen Strauchtomaten, Basilikum
und gehobeltem Parmesankäse (vegan ohne Parmesan)
10 €

Trüffel-Pasta

Tagliatelle mit Butter, Parmesankäse
und gehobeltem Sommertrüffel

oder

(vegan) Spaghetti mit Trüffelöl
und gehobelten Sommertrüffel

19 €

Pasta al Salmone

Tagliatelle mit Lachs und Cherry-Tomaten
in sahniger Tomatensauce
19 €

Tagliatelle Filetto

Tagliatelle mit Rinderfiletspitzen in Steinpilzsauce
und frisch gehobeltem Parmesankäse
22 €

Hauptspeisen

Eintopf vom Usedomer Wild

mit buntem saisonalem Gemüse, Kartoffeln, dazu Baguette
25 €

Kalbsmedaillon San Carlo

kleine Kalbsschnitzel in Ei-Parmesan-Panade mit Spaghetti Pomodori
26 €

French Rack vom Wildschwein

gegrilltes Karree auf Steinpilz-Lauch-Gemüse,
Grenaille-Kartoffeln und Preiselbeeren
29 €

Irische Ochsenbäckchen

in Barolo-Sauce mit Wintergemüse und Kartoffelpüree
26 €

Rumpsteak 200gr.

mit Kräuterbutter, Ofentomate und Pommes Frites
29 €

Variationen vom Wasserbüffel

- Höchste Qualitätsstandards für kompromisslosen Genuss -

Auf den Weiden entlang des Bodensees wachsen die Tiere unter strengen Augen und optimalen Bedingungen das ganze Jahr über im Freien auf. Umringt von endlosen Wiesen, Wasserstellen und Feuchtgebieten, ernähren sie sich von frischem Schilf, Gräsern und Wildkräutern. Bedingungen, die dem Büffel Fleisch ein mildes und leicht nussiges Aroma verleihen. Das Fleisch hat zudem einen sehr geringen Fett- und hohen Eiweißanteil.

Genießen Sie ein köstliches Stück gesunde Natur!

Filet Steak vom Wasserbüffel

mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Ofentomate
37 €

„Surf & Turf“

Filet Steak vom Wasserbüffel

getoppt mit Riesengarnele dazu Pommes Frites und Ofentomate

39 €

Aus Neptuns Reich

Pommerscher Fischeintopf

mit Edelfischen, Sahne, Kartoffeln, grünen Erbsen
und einem Schuß Wermut

18 €

Zanderfilet gebraten

auf Steinpilz-Risotto mit Parmaschinken-Chips

22 €

Ganze Scholle „Finkenwerder Art“

in Butter gebraten mit Zwiebeln und Speck,
dazu Grenaille-Kartoffeln

23 €

Wildlachsfilet aus dem Ofen

mit Kräutern der Provence auf Safran-Kapern-Risotto
und mediterranem Gemüse

24 €

Forelle „Müllerin“

in Mandelbutter gebraten mit kleinen Kartoffeln

25 €

Schlemmer-Fischplatte für Zwei

Variationen vom Zander, Wildlachs, Kabeljau & Black Tiger Garnelen,
dazu saisonales Gemüse mit Kartoffeln
in Kräuter-Olivenöl geschwenkt

2 Personen 62 €

Hits für Kids

Makkaroni
mit fruchtiger Tomatensauce
7 €

Panierte Chicken Nuggets
mit Pommes Frites
8 €

Kibbelinge
saftige Kabeljauhappen in Knusperteig
mit Pommes Frites
9 €

Desserts

Tartufo al Limoncello

Halbgefrorenes aus Zabaione-Limonen-Eiscreme
und einem Kern aus Limoncello umhüllt von zarter Baiser-Kruste

9 €

Schoko-Soufflé

mit Kokos-Eis

9 €

warmer Apfel-Strudel

mit Vanillesauce

7 €

Karamellierte Feige

mit Vanilleeis und Zimtsahne

9 €

Vanilleeis mit Olivenöl

und einem Hauch Meersalz

6 €

Zitronensorbet

mit Prosecco oder Limoncello

7 €